

В тот момент, когда духовка была открыта, острый аромат пряностей разнесся по всей первой кухне.

— Так хорошо пахнет!

Повара на кухне широко открыли глаза.

— Это пряный запах, но это такой неотразимый аромат. Не могу поверить, что рыба может так хорошо пахнуть после того, как пробыла в этом прямоугольном контейнере какое-то время. Что это за волшебный аппарат?

— Это рыба на гриле? Почему я не вижу гриль или уголь? Как была приготовлена эта рыба на гриле? И как она может иметь такой насыщенный и восхитительный запах?

Глоток.

Как только запах жареной рыбы распространился, он вызвал внезапный шум и восклицания.

Этот запах был настолько непреодолимым, что даже старые повара, десятилетиями находившиеся на этой кухне, не могли устоять перед ним.

Разумеется, что их еще больше удивило, так это стиль приготовления Майка, а также этот навязчивый аромат, который полностью изменил их представление о том, какой должна быть рыба на гриле.

— Этот аромат... — Помимо шока, Хейман был полон восхищения. Глядя в спину Майка, он пробормотал себе под нос: «В самом деле, это тот человек, который достоин претендовать на звание лучшего шеф-повара на королевском банкете Империи Рот».

Майк вытащил жареную рыбу из духовки и поставил ее на зажженный уголь сбоку. На тарелке уже были разные овощи и порошковая основа для горячего супа. Приготовление рыбы на гриле еще немного может усилить ее запах, а овощи также сыграли важную роль в создании восхитительного вкуса рыбы.

Повара орков несколько раз глотали слюну, наблюдая, как жареная на гриле рыба дымится и шипит на углях.

— Похоже на жареную рыбу, но почему в этой жареной рыбе есть подливка? Разве рыба на гриле не должна быть максимально сухой? — Мягко спросил один повар.

— Хммм. Это не профессиональная рыба на гриле. Настоящая рыба на гриле должна быть хрустящей и слегка подгорелой. Жареную и водянистую рыбу, как эта, даже не назовешь

жареной, — с презрением сказал крупный старший шеф-повар. Он был шеф-поваром, отвечавшим за приготовление рыбы на гриле на главной кухне.

Несколько других поваров орков согласились с ним, потому что рыба на гриле отличалась от того, что они знали.

Майк подошел к плите и развел огонь, чтобы приготовить баклажаны с чесночным соусом.

Это блюдо было самым легким из всех на сегодняшний вечер. После обжаривания специй в чугунном воке аромат вышел быстро, привлекая внимание всех поваров.

Жарка с перемешиванием не была распространенной техникой в этом мире, потому что люди, как правило, тушили пищу, а орки любили жарить на гриле.

Большинство поваров впервые увидели, как ингредиенты нарезают на такие крошечные кусочки, а затем бросают в странный на вид железный вок для жарки.

Что расстраивало, так это то, что они фактически не могли сказать, какие специи Майк бросил в вок. Блюдо имело насыщенный мясной запах, не уступая жареной рыбе.

Баклажаны положили в вок на некоторое время, пока они не стали немного румяными и не покрылись толстым и блестящим слоем красной подливки. После этого он их вычерпал и накрыл. Это было блюдо с эстетикой, вкусом и запахом.

Майк передал Мие баклажаны с чесночным соусом, прежде чем выключить огонь под кастрюлей для тушения под высоким давлением рядом с ним. Затем он вылил красную тушеную свинину из котелка в черный каменный котел.

Разнесся насыщенный аромат свинины. Орки были хорошо знакомы с запахом свинины, но никто никогда не заставлял ее пахнуть так соблазнительно.

— Боже мой... Хотя я понятия не имею, что он приготовил, я никогда не видел еды с таким приятным запахом, — невольно пробормотал молодой повар, глотая слюну.

— Запах такой манящий, что я уверен, что вкус не будет хуже. Это то, чему меня учил мой учитель, — кивнул молодой ученик.

— Нет! Замолчи! Это был не я! — Закричал сзади, краснея, шеф-повар средних лет.

Хотя он не хотел этого признавать, аромат, наполняющий всю кухню, заставил большинство шеф-поваров орков, пришедших посмотреть шоу, изменить их восприятие о Майке.

Как повара, они, естественно, понимают, насколько сложно приготовить еду с таким соблазнительным запахом, а еда с таким соблазнительным запахом не имела бы причин для плохого вкуса.

Все посмотрели на Майка сложным взглядом. Человек перед ними был молодым поваром, обладателем нескольких титулов и славы. Это был тот, кого вождь пригласил провести банкет.

Он мог приготовить такие деликатесы на простой ужин.

Мия достала цыпленка нищего, который запекся до золотисто-красного цвета, и положила его на поднос. Она достала небольшой молоток, который носила с собой повсюду, и осторожно разбила грязевую оболочку по центру. Вскоре тонкие линии трещин распространились по оболочке, и оболочка раскрылась, как цветок, с мягкой и хрустящей трещиной, открыв курицу нищего, запеченную до приятного золотисто-коричневого цвета внутри.

— Грязь и курица разделены идеально, как яичная скорлупа. Я не думал, что существует такой необычный способ запекания курицы!

— Не могу поверить, что с помощью грязи можно сделать куриный вкус таким восхитительным. Я собираюсь попробовать позже.

— Каждое блюдо пахнет по-разному, но все они одинаково заманчивы... Этот парень слишком много хвастается!

После того, как запах курицы распространился, это вызвало новую волну ажиотажа.

Голоса скептицизма постепенно утихли. Даже самые упрямые и традиционные старые повара не могли сказать ничего плохого при всех этих окутывающих их ароматах.

— Босс Хейман, вы ужинали? Вы хотите к нам присоединиться? — С улыбкой спросил Майк, глядя на Хеймана, который тайком глотал слюну.

— Я был сегодня слишком занят. Я только что понял, что у меня не было... — «Отрыжка». Хейман прикрыл рот и неловко рассмеялся. «Я еще не обедал. Я так голоден, что рыгнул. Если мистер Майк и другие дамы не возражают, я буду толстокожим и возьму немного».

— Дядя Крейман, вы должны запомнить то, что говорите. Вы сказали, что собираетесь съесть немного, так что это совсем немного. Не ешьте слишком много. В противном случае мы все проголодаемся, — серьезно сказала Эми, глядя на Хеймана слегка обеспокоенным взглядом.

— Я Хейман, а не Крейман... — Поправил Хейман Эми со смехом. Он давно слышал об этой очаровательной маленькой хозяйке, которая казалась безобидной. Она была драгоценной ученицей Владыки Льда и Повелителя Огня, а также гениальным заклинателем. Со всеми

этими личностями она была намного дороже своего отца.

Даже Племя Фальк не захочет рассердить двух легендарных заклинателей.

— Мм-хм. Я буду контролировать себя, — Хейман серьезно кивнул. Он действительно обедал, но запах был таким соблазнительным. Кроме того, у него никогда не будет возможности попробовать кулинарные навыки Майка, не покинув Племя Фальк, поэтому он никогда не упустит такую возможность, даже если он сможет съесть только один кусочек каждого блюда.

В первой кухне был набор столов и стульев, и Майк не хотел никуда идти, поэтому они довольствовались едой на кухне.

Группа села вокруг стола, и Хейман попросил кого-нибудь передать ему маленькую табуретку, когда он осторожно сел в углу стола.

— Давайте есть, — Майк взял свою миску и сначала набил полный рот горячего риса. Он почувствовал, как мягкий рис становится слаще во рту, когда он жевал, и это сделало его счастливым.

— Эта жареная рыба... — Хейман поднял палочки для еды. Он положил глаз на жареную рыбу.

Все остальные повара посмотрели на Хеймана. Она уже выглядела и пахла очень хорошо. Что касается вкуса, они узнают об этом только после того, как Хейман попробует ее.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1780688>